



体験学習の出前講座について

当センターでは、食育支援事業の一つとして児童生徒等を対象とした『体験学習の出前講座』を行っています。当センターで取り扱う学校給食用物資と関係の深い専門家を講師に招いて講話を聞き、見て、触れて、体験して、食べるという体験型の食育講座です。

平成30年度には「魚講習会 36回、「竹輪を作ろう！講習会」15回、「手打ちうどん講習会」4回、「ごはん塾」6回、「パン作り教室」2回、「手作り豆腐講習会」3回、「Myしょうゆ作り講習会」3校6回を実施する予定です。ご案内(実施要項等)は、別途学校等に送付しますので要項に沿ってお申し込みください。

内容については次のとおりです。

魚講習会 (1回1学級150分程度 1日2学級まで)



講話「兵庫県の漁業」



生きた魚に触れる



三枚おろし 説明



実習

ちくわを作ろう！講習会 (1回3学級まで150分程度 1日6学級まで)



講話「海からの贈り物」



魚からすり身へ実演・体験



すり身を棒につける



焼き上げ

手打ちうどん講習会 (1回1学級150分程度 1日1回)



講話「うどんの話」



作り方説明



うどん打ち実習



ゆであげ

ごはん塾 (1回180人まで150分程度 1日1回)



保護者対象食育講座



米の計量



薪割り体験



火吹き体験

パン作り教室 (1回1学級150分程度 1日1回)



パンの作り方説明



成形実習



講話「パンの話」



焼き上がり

手作り豆腐講習会 (1回1学級90分程度 1日1回)



大豆をミキサーでつぶす



温めてこす(豆乳を作る)



豆乳を煮る



にがりを加え型に入れる

Myしょうゆ作り講習会 (1講座30人程度5月90分、2月60分 1日1回)



しょうゆの話(5月)



しょうゆの仕込み(5月)



時々混ぜて管理(5月～2月)



しょうゆをしぼる(2月)